LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

PEMASARAN PRODUK OLAHAN SUSU DI SEKITAR KAMPUS DIPLOMA IPB

BIDANG KEGIATAN :

PKM Kewirausahaan

Oleh :

Claudio M. Lumowa	**J3I305049**	**(2005)**
Afli Yandra	**J3I105003**	**(2005)**
Bramantyo Rinadhi	**J3I305048**	**(2005)**
Ronal Donni G. Simanjorang	**J3H206030**	**(2006)**

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2008

INSTITUT PERTANIAN BOGOR
Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreatifitas Mahasiswa
Nomor 001/SP2H/PKM/DP2M/II/2008 tgl 26 Februari 2008

LAPORAN AKHIR PKM

1. Judul Kegiatan	: **PEMASARAN PRODUK OLAHAN SUSU DI SEKITAR KAMPUS DIPLOMA IPB**
2. Bidang Kegiatan	: PKM Kewirausahaan
3. Bidang Ilmu	: Sosial Ekonomi
4. Ketua Pelaksana Kegiatan	
a. Nama Lengkap	: Claudio M. Lumowa
b. NIM	: J3I305049
c. Jurusan	: Teknologi dan Manajemen Ternak
d. Universitas	: Institut Pertanian Bogor (IPB)
e. Alamat Rumah	: Taman Malabar No.5 Kota Bogor Telp HP 081319959990
5. Anggota Pelaksana Kegiatan	: 4 Orang
6. Dosen Pendamping	
a. Nama lengkap dan Gelar	: Dr. Bagus Priyo Purwanto
b. NIP	: 131379471
c. Alamat Rumah	: Jln. Melati 26 Taman Cimanggu (0251-360406)
7. Biaya Kegiatan Total	
Dikti	: Rp. 5.450.000,00
8. Jangka Waktu Pelaksanaan	: 4 Bulan

Bogor, 4 Juli 2008

Menyetujui

Ketua Jurusan / Program Studi /
Pembimbing Unit Kegiatan Mahasisiwa

(Ir. Andi Murfi, Msi)
NIP. 131 841 727

Ketua Pelaksana Kegiatan

(Claudio M. Lumowa)
NIM. J3I305049

Wakil Rektor Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan

(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)
NIP. 131 473 999

Dosen Pendamping

(Dr. Bagus P. Purwanto)
NIP. 131 ~~379~~ 471 379

ABSTRAK

Susu merupakan salah satu produk hasil pertanian yang berasal dari sektor peternakan ternak perah yang mempunyai nilai gizi tertinggi dari produk hasil pertaian lainnya. Untuk menyediakan produk susu yang berkualitas, murah, mudah diperoleh serta mudah dikonsumsi, maka kami menjadi penyedia akan susu olahan tersebut. Produksi susu pasteurisasi aneka rasa dilakukan tiga kali dalam seminggu.

Susu penting dikonsumsi setiap individu

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan YME karena berkat limpahan rahmat dan karunia-Nya kami dapat melaksanakan kegiatan Program Kreativitas Mahasisiwa (PKM) Kewirausahaan Pemasaran Produk Olahan Susu di Sekitar Kampus Diploma IPB.

Pada pelaksanaan kegiatan PKM, kami mendapat bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dirjen Dikti yang telah membiayai kegiatan PKM
2. Direktorat IPB selaku penyelenggara untuk masasisiwa IPB
3. Dr. Bagus P. Purwanto selaku dosen pendamping dan Ir. Andi Murfi, Msi selaku Koordinator Program Keahlian
4. Para konsumen dan pelanggan susu olahan

Akhir kata, semoga produk susu olahan kami dapat ikut serta dalam mencerdaskan kehidupan bangsa dan dapat memajukan peternakan di Indonesia.

Bogor, Juli 2008

Tim Pelaksana

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN i

ABSTRAK ii

KATA PENGANTAR iii

I. PENDAHULUAN 1

1. Latar Belakang 1

2. Perumusan Masalah 1

3. Tujuan Program 2

4. Luaran yang Diharapkan 2

5. Kegunaan Program 3

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA 5

III. METODE PENDEKATAN 6

IV. PELAKSANAAN PROGRAM 7

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan 7

2. Tahapan Pelaksanaan 7

3. Instrumen Pelaksanaan 11

V. HASIL DAN PEMBAHASAN 12

VI. KESIMPULAN DAN SARAN 15

LAMPIRAN 16

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Sebelum membicarakan penanganan pasca panen susu, pengertian atau batasan kata "susu" perlu diketahui lebih dulu. Susu adalah hasil pemerahan dari ternak sapi perah atau dari ternak menyusui lainnya yang diperah secara kontinyu. Susu merupakan salah satu produk hasil pertanian yang berasal dari sektor peternakan ternak perah yang mempunyai nilai gizi tertinggi dari produk hasil pertaian lainnya. Susu segar sebagai salah satu produk utama dari sapi perah merupakan bahan pangan yang paling sempurna, karena zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya terdapat dalam perbandingan yang hampir sempurna, sehingga susu mudah dicerna dan sangat baik untuk pertumbuhan. Sangat disayangkan jika salah satu produk pertanian ini tidak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat secara luas. Sekarang ini manfaat akan susu sudah dikenal luas oleh masyarakat terutama dikalangan mahasiswa IPB sendiri, tetapi sampai saat ini mahasiswa IPB sendiri masih banyak yang belum mengkonsumsi susu yang semestinya memberikan contoh kepada masyarakat umum. Hal ini dibuktikan karena mahasiswa IPB sebagian besar mengalami gizi buruk. Untuk mensosialisasikan pentingnya mengkonsumsi susu sebagai pemenuhan gizi dan mencerdaskan anak bangsa, harus dimulai dari mahasiswa IPB sendiri yang mengkonsumsi kemudian kemasyarakat, karena bagaimana kita mengajak masyarakat mengkonsumsi susu sedangkan dari pihak mahasiswa Institut Pertanian Bogor sendiri sebagai pandangan dari masyarakat tidak mengkonsumsi susu tersebut. Kami sebagai mahasiswa menyadari beberapa hal yang menyebabkan kurangnya mahasiswa akan konsumsi susu, antara lain ; ketidaktersediaannya susu secara berkelanjutan, harga susu olahan yang berada dipasaran tidak terjangkau oleh mahasiswa, susahnya mahasiswa untuk mendapatkan produk susu siap konsumsi dengan praktis serta kurangnya distributor susu siap dikonsumsi dengan harga yang terjangkau. Dibalik masalah-masalah di atas kami melihat begitu banyak susu segar yang ada dipeternak di sekitar lingkungan mahasiswa Diploma seperti contoh di kandang kampus Gunung Gede IPB tersedia susu segar, tetapi tidak banyak mahasiswa yang tertarik untuk membelinya karena belum berupa susu olahan seperti susu pasteurisasi yang siap dikonsumsi.

Masalah-masalah seperti yang ada di atas membuat kami sebagai mahasiswa program keahlian Teknologi dan Manajemen Ternak Diploma IPB terinspirasi untuk mengatasinya dengan cara kami menjadi penyedia akan susu olahan tersebut. Hal ini juga menjadi peluang bagi kami untuk mengaplikasikan ilmu-ilmu yang telah kami peroleh melalui teori-teori dalam perkuliahan seperti pada mata kuliah Penanganan dan Pengolahan Susu serta Kewirausahaan.

2. Perumusan Masalah

Masalah yang ada sekarang ini adalah kurangnya konsumsi akan susu dikalangan masyarakat khususnya dikalangan mahasiswa. Kami berencana akan membuka sebuah usaha pengolahan dan pemasaran susu olahan. Susu yang akan diolah nantinya berasal dari peternakan sekitar Bogor. Usaha ini akan kami adakan di JL. Malabar dan produk hasil olahan akan dipasarkan langsung ke konsumen di daerah sekitar (di sekolah-sekolah, kampus, tempat kos mahasiswa dan rumah-rumah penduduk) dengan alasan bahwa di kawasan tersebut merupakan pusat keramaian masyarakat yang di dalamnya sebagian besar mahasiswa IPB. Dengan adanya fasilitasi ini akan memudahkan masyarakat dan mahasiswa untuk memperoleh susu. Produk yang akan dipasarkan berupa susu olahan seperti ; susu pasteurisasi, yogurt, es susu dan pudding susu serta olahan susu lainnya.

3. Tujuan Program

Program ini bertujuan untuk memasarkan produk olahan susu dalam upaya untuk :

1. Dapat mengaplikasikan teori-teori yang didapatkan dari perkuliahan
2. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan
3. Memanfaatkan peluang yang ada sebagai salah satu lahan usaha
4. Menyediakan produk susu yang berkualitas, murah, mudah diperoleh serta mudah dikonsumsi
5. Memenuhi kebutuhan akan gizi masyarakat khususnya mahasiswa IPB

6. Turut mencerdaskan bangsa melalui pemenuhan protein hewani yang dimulai dari mahasiswa
7. Mengangkat sektor peternakan agar lebih dikenal dan dihargai oleh masyarakat
8. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi susu
9. Menambah pengalaman dalam pegolahan dan pemasaran susu.

Melalui usaha ini mahasiswa akan mudah untuk mendapatkan produk susu untuk di konsumsi yang pada akhirnya masyarakat umum akan ikut serta dalam mengkonsumsi susu untuk pemenuhan gizi, karena secara tidak langsung mahasiswa sebagai pandangan masyarakat umum sudah mempengaruhi masyarakat tersebut.

4. Luaran yang Diharapkan

Produk yang akan diolah dan dipasarkan adalah susu olahan berupa :

- susu pasteurisasi aneka rasa
- yogurt
- puding susu
- es susu

Susu olahan tersebut akan diolah di kios/warung susu dan akan dipasarkan/dijual mulai dari warung tersebut sampai ke sekolah-sekolah, kampus, rumah makan, rumah penduduk dan kos-kosan mahasiswa. Harapan semakin banyaknya mahasiswa dan akhirnya masyarakat untuk medapatkan susu dengan mudah untuk dikonsumsi. Dapat memasarkan susu olahan tersebut keseluruh lapisan masyarakat terutama dikalangan mahasiswa dalam jumlah yang besar dan dapat memenuhi semua kebutuhan/ permintaan masyarakat tersebut.

5. Kegunaan Program

Kegiatan ini bermanfaat untuk merangsang dan meningkatkan kreativitas mahasiswa serta dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Dengan kegiatan ini anggota kelompok dapat meningkatkan wawasan dan inovasi untuk memasarkan produk olahan susu serta dapat membentuk sebuah kelompok usaha yang akan mendatangkan keuntungan.

Dapat menyediakan dan memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk olahan susu yang merupakan sumber gizi dan mudah diperoleh untuk dikonsumsi. Sasaran pemasaran produk adalah seluruh lapisan masyarakat yang dimulai dari mahasiswa. Susu akan diperoleh dengan mudah dan murah oleh mahasiswa dan masyarakat sekitar. Mahasiswa akan ketergantungan dengan susu yang pada akhirnya dengan sadar akan mencari sendiri kebutuhannya tersebut.

II. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Daerah sekitar kampus Diploma IPB sampai saat ini belum ada yang memasarkan produk olahan susu khususnya susu pasteurisasi yang mudah didapat dan terjangkau harganya dikalangan mahasiswa. Ketersediaan dan distribusi bahan baku berupa susu segar didaerah tersebut sangat mudah diperoleh seperti susu sapi segar yang berasal dari kandang kampus Gunung Gede. Pengolahan susu menjadi produk olahan susu berupa susu pasteurisasi, yogurt, es susu dan puding susu tidak terlalu sulit sehingga diselah-selah waktu luang bagi kita mahasiswa dapat melakukan pengolahannya karena kita juga telah dibekali pengalaman melalui teori dan praktikum dalam mata kuliah penanganan dan pengolahan susu sehinnga kita sangat yakin dengan adanya modal materi kita dapat menghasilkan produk susu yang sederhana yang berkualitas. Dari kalangan mahasiswa program keahlian Teknologi dan Manajemen Ternak sendiri termasuk anggota dari kelompok ini sangat ingin mengkonsumsi susu setiap hari dengan harga murah dan dapat langsung dikonsumsi. Untuk mahasiswa Diploma IPB sendiri yang jumlahnya sekitar 3000 mahasiswa dan diasumsikan 500 ratus mahasiswa yang mengkonsumsi susu masing-masing sebanyak 250 ml/org/hr, dengan ini susu sudah habis dikonsumsi sebanyak 125 liter dalam satu hari. Jika lebih dari 500 mahasiswa dan ditambah dengan masyarakat sekitar yang mengkonsumsi, berapa liter susu yang habis dikonsumsi dalam satu hari ?. Tidak menutup kemungkinan dengan adanya kegiatan yang di mulai dari program kreativitas mahasiswa ini kami dapat membuat usaha ini menjadi lebih besar yang nantinya akan menjadi lapangan kerja bagi kami sampai selesai kuliah dan kami nantinya bisa menjadi wirausaha dalam bidang tersebut setelah kami selesai kuliah.